BEEM

Elements of Lifestyle

Bedienungs- und Pflegehinweise 1

Use and care instructions 3
Instructions de service et de soin 5
Indicaciones de uso y cuidado 7
Bedienings- en onderhoudsinstructies 9
Istruzioni per l'uso e avvertenze 12

DE **Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer Wahl dieses Qualitätsprodukts.**

Vor dem ersten Gebrauch

◆ Eventuell vorhandene Aufkleber entfernen. Das Geschirr heiß spülen und gut abtrocknen.

◆ Die Antihaftbeschichtung leicht mit Speisefett oder Speiseöl einfetten.

Hinweise zur Verwendung

◆ Das Kochgeschirr nur kurz ohne Inhalt erhitzen, ansonsten kann es zu Beschädigungen des Kochgeschirrs oder der Heizquelle kommen.

◆ Die besten Bratergebnisse erzielen Sie bei mittlerer Temperatur. Die höchste Heizstufe – falls erforderlich – nur zum Anheizen verwenden. Bei Induktionsherden wird die Brattemperatur schneller erreicht als bei anderen Herdarten. Schalten Sie die Heizplatte rechtzeitig zurück.

◆ Bei Überhitzung, z.B. von Fetten und Ölen wie Olivenöl kommt es zu Rauchentwicklungen. Schalten Sie daher immer die Dampfabzugshaube ein. Achten Sie darauf, dass empfindliche Tiere wie z.B. Kanarienvögel diese Dämpfe nicht inhalieren. Nussöle und Butterschmalz vertragen höhere Temperaturen als z.B. Olivenöle oder Margarine.

◆ Sollte sich das Fett entzünden, Kochgeschirr mit einer Löschdecke oder einem Deckel abdecken. Nie mit Wasser löschen!

◆ Angebranntes möglichst sofort entfernen, um den Antihafteffekt nicht zu beeinträchtigen. Festsitzende Speisereste aufweichen und mit einem Schwamm oder einer Spülbürste schonend entfernen. Keine Stahlwolle oder sandhaltige Scheuermittel verwenden.

◆ Beim Hantieren auf der Oberfläche keine Metallwerkzeuge verwenden, sondern nur Pfannenwender, Schaber und Löffel aus Kunststoff oder Holz. Auf der Oberfläche niemals schneiden. Bei Nichtbeachtung erlischt der Garantieanspruch.

◆ Die Antihaftversiegelung ist absolut lebensmittelunbedenklich.

◆ Lockere Griffschrauben mit einem Schraubendreher anziehen.

◆ Das Kochgeschirr nicht über das Kochfeld ziehen. Dies kann Kratzer verursachen.

Hinweise für Herde

◆ Dieses Kochgeschirr ist für alle Herdarten geeignet. Das Kochgeschirr kann bis 180 °C auch in der Backröhre verwendet werden. Beachten Sie, dass die Griffe heiß werden können. Verwenden Sie ggf. Topfhandschuhe, um das Kochgeschirr aus der Backröhre zu nehmen.

◆ Achten Sie darauf, dass das Kochfeld nicht größer ist als der Boden des Kochgeschirrs. Bei der Verwendung auf Gasherden dürfen die Flammen nicht an den Seitenwänden hochschlagen.

◆ Bei der Verwendung auf Induktionsherden kann ein Summgeräusch entstehen. Dies ist kein Defekt an Ihrem Herd oder Kochgeschirr. Die Bodendurchmesser der Induktionsplatte an Ihrem Geschirr und dem Induktionsherd müssen in etwa übereinstimmen, da sonst die Möglichkeit besteht, dass das Kochfeld auf den Topfboden nicht anspricht, insbesondere bei kleinen Bodendurchmessern. Sollte das gewählte Kochfeld nicht anspringen, nutzen Sie das nächst kleinere Kochfeld.

Spezielle Reinigungshinweise

Dieses Kochgeschirr kann in der Spülmaschine gereinigt werden. Blanke Aluminiumflächen verfärben sich in der Spülmaschine. Wir empfehlen deswegen eine manuelle Reinigung. Nach der Reinigung die Beschichtung leicht mit Speiseöl einreiben.

Gewährleistung / Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie. Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Website beim jeweiligen Produkt. Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen. Für einen normalen Verschleiß, z.B. bei der Antihaftversiegelung, gibt es keinen Garantieanspruch.

Haftungsbeschränkungen

BEEM übernimmt keine Haftung für Schäden oder Folgeschäden bei Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung, nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung, nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen, unerlaubten Veränderungen, Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen, Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

EN **Congratulations on choosing this high-quality BEEM product.**

Before using for the first time

◆ Remove any stickers. Wash the cooking utensils in hot water and dry thoroughly.

◆ Lightly grease the nonstick coating with cooking fat or oil.

Instructions on use

◆ Heat up the cooking utensils briefly without any contents, otherwise damage could be caused to the cooking utensils or the heat source.

◆ The best frying results are achieved at medium heat. If possible, only use the highest heating level for quick heat-up. In the case of induction cookers, the frying temperature is reached faster that other types of cookers. Lower the heat of the hotplate in due time.

◆ In the event of overheating, fat and oils such as olive oil may cause fumes. Always turn on the smoke extractor. Make sure that sensitive animals such as canaries do not inhale the fumes. Nut oils and concentrated butter can withstand higher temperatures than for example, olive oil and margarine.

◆ Should the fat ignite, cover the cooking utensils with a fire blanket or a lid. Never extinguish with water!

◆ Remove burned-on food as quickly as possible to avoid reducing the nonstick effect. Soften stubborn food traces in water and carefully remove them with a sponge or a scrubbing brush. Do not use steel wool or abrasive cleaners with sand.

◆ When working with the surface, do not use metal tools; only use plastic or wood spatulas, scrapers and spoons. Never cut food on the surface. The guarantee is invalid if not observed.

- The non-stick coating is safe for use with food.
- Tighten loose screws of the handles with a screwdriver.
- Do not pull the cooking utensils over the hob. This can cause scratching.

Instructions for cookers

- These cooking utensils are suitable for all types of cookers. The cooking utensils can also be used in ovens heated up to 180 °C. Be aware that the handles become hot. If necessary, use oven gloves when taking cooking utensils out of the oven.
- Make sure that the hob is not larger that the base of the cooking utensils. When using gas cookers, the flames may not leap up the sides of the cooking utensils.
- When using induction cookers, a buzzing noise may be heard. This is not a defect in your cooker or cooking utensils. The diameter of the base on your cooking utensils should roughly match the diameter of the hob on the cooker otherwise it is possible that the hob and the base of the pot do not react, especially in the case of smaller cooking utensils. If the selected hob does not switch on, use the next smaller hob.

Special cleaning instructions

These cooking utensils can be cleaned in the dishwasher. Uncoated aluminium surfaces become discoloured in the dishwasher. We therefore recommend cleaning by hand. After cleaning, rub the the coating with cooking oil.

Warranty / guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, BEEM also grants an extended manufacturer‘s guarantee for some products. If this guarantee applies, you will find the corresponding information for the respective product either on the product-specific packaging, in the advertising materials or on the BEEM web page. On our website, www.beem.de, you will find the detailed guarantee conditions, a list of available accessories and replacement parts, and instructions on use in various languages. No warranty claims can be made for normal wear and tear and the nonstick coating is excluded from the warranty.

Liability exclusion

BEEM assumes no liability for damage or subsequent damage caused by failure to observe the operating instructions, improper use, improper or unsuitable handling, incorrectly performed repairs, unauthorized modifications, use of third-party parts or replacement parts, use of unsuitable supplementary or accessory parts.

FR **Toutes nos félicitations pour le choix de ce produit de qualité.**

Avant la première utilisation

◆ Retirer d'éventuels bouts de ruban adhésif. Laver le service à l'eau chaude et bien le sécher.

◆ Graisser légèrement le revêtement anti-adhérent à l'aide de graisse ou d'huile alimentaire.

Instructions relatives à l'utilisation

◆ Chauffer les casseroles sans contenu seulement pendant une très courte durée, car dans le cas contraire, la casserole ou la source de chaleur pourraient être endommagées.

◆ Les meilleurs résultats de cuisson sont obtenus à moyenne température. Utiliser le degré de chaleur le plus élevé – si cela est nécessaire – uniquement pour l'allumage. Sur les cuisinières à induction, la température de cuisson est atteinte plus rapidement que sur les autres types de cuisinières. Réduire à temps la puissance de la plaque chauffante.

◆ En cas de surchauffe, de graisses et d'huiles notamment, comme l'huile d'olive, une fumée se dégage. De ce fait, toujours mettre la hotte en service. Veiller que certains animaux fragiles, tels que les canaris n'inhalent pas ces vapeurs. Les huiles de noix et le beurre fondu supportent des températures plus élevées que l'huile d'olive ou la margarine par exemple.

◆ Si la graisse devait s'enflammer, recouvrir la casserole avec une couverture d'extinction ou un couvercle. Ne jamais éteindre à l'eau.

◆ Éliminer si possible immédiatement ce qui est brûlé pour ne pas affecter l'effet anti-adhérent. Détremper les restes d'aliments séchés et les enlever avec une éponge ou une brosse à vaisselle douce. En aucun cas utiliser de la laine d'acier ou un produit récurent contenant du sable.

◆ Lors de manipulations sur la surface, ne pas utiliser d'outils métalliques mais uniquement des spatules, des racleurs ou des cuillères en plastique ou en bois. Ne jamais couper sur la surface. La garantie devient caduque en cas de non-respect.

◆ Le revêtement anti-adhérent est absolument compatible avec les produits alimentaires.

◆ Serrer les vis de poignée desserrées avec un tournevis.

◆ Ne pas tirer la casserole sur la plaque de cuisson. Cela peut provoquer des rayures.

Remarques pour une utilisation avec une cuisinière

◆ Cette casserole est adaptée à tous les types de cuisinières. La casserole peut également être utilisée au four jusqu'à 180 °C. Prendre en compte que les poignées peuvent être chaudes. Utiliser le cas échéant des maniques pour sortir la casserole du four.

◆ Veiller que la plaque de cuisson ne soit pas plus grande que le fond de la casserole. Lors de l'utilisation sur une cuisinière à gaz, les flammes ne doivent pas remonter sur les parois latérales.

◆ Lors de l'utilisation sur des cuisinières à induction, un bruit de bourdonnement peut se produire. Il ne s'agit pas d'un défaut de la cuisinière ou de la casserole. Le diamètre du fond de la casserole et le diamètre de la plaque à induction doivent à peu près correspondre, car dans le cas contraire le risque est que la plaque de cuisson ne corresponde pas au fond de la casserole, notamment dans le cas de petits diamètres. Si la plaque de cuisson ne devait pas s'allumer, utiliser la plaque de cuisson de diamètre inférieur.

Remarques spéciales quant au nettoyage

Cette casserole peut être lavée en machine. Les surfaces aluminium nues changent de couleur lors de lavages en machine. Nous recommandons de ce fait un nettoyage manuel. Après le nettoyage, frotter légèrement le revêtement avec de l'huile alimentaire.

Garantie

Outre l'obligation de garantie légale, BEEM accorde une garantie fabricant étendue sur certains produits. Dans la mesure où celle-ci s'applique, vous trouverez les indications correspondantes soit sur l'emballage spécifique du produit, soit sur nos prospectus soit sur

le site Web BEEM sous le produit concerné. Vous trouverez nos conditions de garantie en détails, les accessoires et les pièces de rechange disponibles ainsi que les notices d'utilisation dans différentes langues sur notre site Web www.beem.de. La garantie ne s'applique pas à une usure normale, par exemple sur la vitrification anti-adhésive.

Limite de responsabilité

BEEM rejette toute responsabilité pour les détériorations ou les dommages consécutifs en cas de non-respect des instructions de service, d'utilisation non-conforme, de traitement incorrect ou inapproprié, de réparations qui ne sont pas exécutées dans les règles de l'art, de modifications non autorisées, d'utilisation de pièces ou de pièces de rechange d'une autre origine, d'utilisation de pièces complémentaires ou d'accessoires inappropriés.

ES Le felicitamos por haber elegido este producto de calidad.

Antes de utilizar por primera vez

◆ Despegue las etiquetas adhesivas. Lave el utensilio en caliente y séquelo bien.

◆ Engrase el recubrimiento antiadherente ligeramente con grasa o aceite vegetal.

Indicaciones sobre el uso

◆ El utensilio de cocina solo puede calentarse vacío muy brevemente, ya que, de lo contrario, tanto el utensilio como el fogón podrían resultar dañados.

◆ Los mejores resultados se obtienen con la temperatura media. El nivel máximo únicamente debe utilizarse para el calentamiento inicial, y solo si es completamente necesario. Las cocinas de inducción permiten alcanzar la temperatura de cocción más rápido que otro tipo de cocinas. Baje el nivel de temperatura antes de que se caliente demasiado.

◆ Si las grasas y aceites, como el aceite de oliva, se calientan demasiado, se produce humo. Por este motivo, debe encenderse siempre la campana extractora. Tenga mucho cuidado de que animales sensibles, como los canarios, no inhalen estos vapores. Los

aceites de nuez y la mantequilla fundida aguantan temperaturas más altas que, por ejemplo, el aceite de oliva o la margarina.

◆ Si la grasa se incendia, tape el utensilio con una manta ignífuga o con una tapa. ¡No intente apagar el fuego con agua!

◆ La comida quemada adherida se ha de eliminar de inmediato, ya que, de lo contrario perderá el efecto antiadherente. Deje ablandar los restos de comida adheridos y elimínelos con suavidad utilizando una esponja o un cepillo. No utilice lana de acero o productos de limpieza abrasivos arenosos.

◆ No utilice enseres metálicos para manipular la superficie; únicamente deben utilizarse espátulas, rasquetas y cucharas de plástico o madera. No cortar nunca encima de la superficie. En caso de incumplimiento se extinguirá el derecho de garantía.

◆ El recubrimiento antiadherente es totalmente seguro para los alimentos.

◆ Si se aflojan los tornillos del mango o la asa, apriételos con un destornillador.

◆ No arrastre el utensilio de cocina por encima del fogón. Podría rayarlo.

Indicaciones para cocinas

◆ Este utensilio de cocina puede utilizarse con todo tipo de cocinas. El utensilio puede utilizarse hasta 180 °C, incluso en hornos. Tenga en cuenta que los mangos se pueden calentar. Utilice eventualmente manoplas de cocina, para retirar los alimentos del horno.

◆ Preste atención a que el fogón no sea más grande que la base del utensilio de cocina. Si se utiliza en una cocina de gas, debe tenerse cuidado de que las llamas no suban por los laterales.

◆ Si se utiliza en una placa de inducción, podría escucharse un zumbido. Este ruido no es ningún fallo de la cocina ni del utensilio. Los diámetros de la base del utensilio y de la placa de inducción deben coincidir aproximadamente, ya que, de lo contrario, existe riesgo de que el fogón no reaccione a la base de la olla, especialmente si el diámetro es demasiado pequeño. Si el fogón seleccionado no reacciona, utilice el siguiente más pequeño.

Indicaciones especiales de limpieza

Este utensilio de cocina es apto para lavavajillas. El lavavajillas afecta el color de las superficies de aluminio pulidas. Por este motivo, se recomienda limpiar a mano. Después de limpiar, unte ligeramente el recubrimiento con aceite de cocina.

Garantía

Además de la garantía legal obligatoria, BEEM también ofrece una garantía del fabricante ampliada para algunos productos. En caso de estar cubierto por la garantía, puede encontrar la información correspondiente en el embalaje del producto, el material publicitario o el sitio web de BEEM para el producto en cuestión. En nuestra página web www.beem.de encontrará las condiciones de garantía detalladas, accesorios y repuestos que puede adqui-rir, así como los manuales de instrucciones en diferentes idiomas. La garantía no cubre el desgaste normal, por ejemplo del recubrimiento antiadherente.

Exenciones de responsabilidad

BEEM no se hace responsable de los daños directos o indirectos derivados del incumplimiento del manual de instrucciones, el uso no conforme a lo previsto, la manipulación incorrecta o inadecuada, las reparaciones mal realizadas, las modificaciones no permitidas, el uso de piezas o recambios ajenos o el uso de accesorios o complementos inadecuados.

(NL) Hartelijk gefeliciteerd met uw keuze van dit kwaliteitsproduct.

Vóór het eerste gebruik

◆ Eventueel aanwezige etiketten verwijderen. Het kookgerei heet spoelen en goed afdrogen.

◆ De antikleefbekleding lichtjes met spijsvet of slaolie insmeren.

Aanwijzingen voor het gebruik

◆ Verwarm het kookgerei eerst kort zonder inhoud omdat er anders beschadigingen van het kookgerei of van de verwarmingsbron op kunnen treden.

◆ De beste braadresultaten worden bij een gemiddelde of lage temperatuur verkregen. Gebruik de hoogste verwarmingstrap – indien nodig – alleen voor het eerste opwarmen. Bij inductie fornuizen wordt de braadtemperatuur eerder bereikt dan bij andere fornuizen. Schakel de pit op tijd lager.

◆ Bij oververhitting, bijvoorbeeld van vetten en oliën zoals bijvoorbeeld olijfolie, komt het tot rookontwikkeling. Schakel daarom altijd de afzuigkap in. Let erop dat gevoelige dieren, zoals bijvoorbeeld kanaries, deze dampen niet inhaleren. Notenolie en botervet verdragen hogere temperaturen beter dan bijvoorbeeld olijfoliën of margarine.

◆ Mocht het vet tot ontbranding komen, dek dan het kookgerei af met een blusdeken of een deksel. Nooit met water blussen!

◆ Verwijder aangebrande resten zo mogelijk meteen om de anti-aanbaklaag niet negatief te beïnvloeden. Aangekoekte levensmiddelresten inweken en met een spons of een afwasborstel voorzichtig verwijderen. Gebruik geen staalwol of zandhoudende schuurmiddelen.

◆ Bij de hantering op het oppervlak geen metalen gereedschap, maar uitsluitend spatels, schrapers en lepels van kunststof of hout gebruiken. Op het oppervlak nooit snijden. Bij negeren hiervan vervalt de garantie.

◆ De anti-aanbakcoating is volstrekt geschikt voor levensmiddelen.

◆ Loszittende greepschroeven kunt u aandraaien met een schroevendraaier.

◆ Trek het kookgerei niet over de kookplaat heen. Dat kan krassen veroorzaken.

Aanwijzingen voor fornuizen

◆ Dit kookgerei is geschikt voor alle fornuistypes. Het kookgerei kan tot 180 °C ook in de bakoven worden gebruikt. Denk eraan dat de handgrepen heet kunnen worden. Gebruik evt. keukenwanten om het kookgerei uit de oven te halen.

◆ Let erop dat het kookveld niet groter is dan het kookgerei. Bij gebruik op gasfornuizen mogen de vlammen niet langs de zijwanden omhoogslaan.

◆ Bij gebruik op inductiekookplaten kan een zoemend geluid ontstaan. Dit is geen defect aan uw fornuis of kookgerei. De bodemdiameters van de inductieplaat aan uw kookgerei en aan het inductiefornuis moeten ongeveer overeenstemmen omdat anders de mogelijkheid bestaat dat de kookplaat niet reageert op de panbodem – vooral bij kleine bodemdiameters. Mocht het geselecteerde kookveld niet reageren, dan gebruikt u het daaropvolgende kleinere kookveld.

Speciale reinigingsinstructies

Dit kookgerei kan in de vaatwasmachine gereinigd worden. Blanke oppervlakken van aluminium verkleuren in de vaatwasmachine. Wij adviseren u daarom het handmatig af te wassen. Na de reiniging de coating licht inwrijven met een plantaardige levensmiddelenolie.

Garantiedekking / Garantie

Naast de wettelijk verplichte garantie biedt BEEM voor enkele producten bovendien nog een uitgebreide fabrieksgarantie. Voor zover deze toegestaan is, vindt u overeenkomstige gegevens ofwel op de productspecifieke verpakking, op de reclamematerialen ofwel op de BEEM website bij het betreffende product. Op onze website www.beem.de vindt u de uitvoerige garantievoorwaarden, verkrijgbare toebehoren en onderdelen en de gebruiksaanwijzingen in verschillende talen. Normale slijtage, bijvoorbeeld van de anti-aanhechtlaag, geldt niet als geldige reden voor een garantieclaim.

Beperking van de aansprakelijkheid

BEEM aanvaardt geen aansprakelijkheid voor schades of vervolgschades die het gevolg zijn van het niet naleven van de bedieningshandleiding, oneigenlijk gebruik, een foutieve of onjuiste behandeling, verkeerd uitgevoerd reparaties, niet toegelaten modificaties, gebruik van onderdelen van derden of het gebruik van ongeschikte toevoegingen, toebehoren of accessoires.

IT **Complimenti per aver scelto questo prodotto di alta qualità.**

Precedentemente al primo uso

◆ Togliere adesivi eventualmente presenti. Lavare la casseruola con acqua calda e far asciugare bene.

◆ Ingrassare leggermente il rivestimento antiaderente con grasso alimentare o olio da tavola.

Avvertenze per l'impiego

◆ Riscaldare la casseruola solo per breve tempo senza contenuto per evitare danni della stessa e della fonte di calore.

◆ I migliori risultati di cottura si ottengono a temperatura media. Usare il calore massimo – qualora necessario – solo per il riscaldamento. Nei fornelli a induzione la temperatura si raggiunge più rapidamente che negli altri tipi di fornelli. Abbassare in tempo la piastra riscaldante.

◆ In caso di surriscaldamento per es. di grassi e oli, come l'olio di oliva, si formano dei vapori. Accendere pertanto sempre la cappa aspirante. Fare attenzione che gli animali sensibili, come i canarini, non inalino tali vapori. Gli oli di arachidi e lo strutto sopportano temperature più elevate rispetto per esempio a oli di oliva o margarina.

◆ Se il grasso dovesse prendere fuoco, coprire la casseruola con una coperta estinguente o con un coperchio. Non spegnere mai con acqua!

◆ Rimuovere il più rapidamente possibile il cibo bruciato per evitare di danneggiare il rivestimento antiaderente. Mettere a mollo dei resti alimentari attaccati al fondo e rimuoverli in modo delicato con una spugnetta o un apposito spazzolino. Non utilizzare lana di acciaio o materiali abrasivi granulosi.

◆ In contatto con la superficie non utilizzare utensili di metallo, ma solo palette, raschietti o cucchiai in plastica o legno. Non tagliare mai sulla superficie. In caso di mancata osservanza decade la garanzia.

◆ La sigillatura antiaderente è assolutamente innocua sugli alimenti.

◆ Serrare viti dei manici allentate con un cacciavite.

◆ Non tirare la casseruola sopra alla piastra di cottura per evitare di provocare dei graffi.

Avvertenze per fornelli

◆ La presente casseruola è adatta per tutti i tipi di fornelli. La casseruola può essere utilizzata anche nel forno fino a 180 °C. Ricordare che i manici possono diventare caldi. Utilizzare eventualmente delle presine per estrarre la casseruola dal forno.

◆ Fare attenzione che la piastra di cottura non sia più grande del fondo della casseruola. Nell'uso su fornelli a gas le fiamme non devono raggiungere le pareti laterali.

◆ Nell'uso su fornelli a induzione si può sentire un ronzio, che non deriva da difetti del fornello o della casseruola. Il diametro del fondo della casseruola e della piastra a induzione del fornello devono più o meno coincidere, poiché altrimenti può avvenire che la piastra non abbia effetto sul fondo della casseruola, in particolare per piccoli diametri del fondo. Se ciò dovesse avvenire utilizzare la piastra di dimensione subito inferiore.

Speciali avvertenze di pulizia

La presente casseruola può essere lavata nella lavastoviglie, dove però le superfici di alluminio non rivestite cambiano colore. Per questo motivo consigliamo di lavarla a mano. Dopo la pulizia applicare un leggero strato di olio alimentare sul rivestimento.

Garanzia/garanzia estesa

Oltre alla garanzia obbligatoria BEEM accorda per alcuni prodotti addizionalmente una garanzia del produttore estesa. Nel caso in cui venga accordata tale garanzia si trovano relativi dati sulla confezione specifica del prodotto, nel materiale pubblicitario o sul sito web BEEM relativamente al corrispondente prodotto. Sul nostro sito www.beem.de si trovano le condizioni di garanzia dettagliate, accessori e pezzi di ricambio disponibili, nonché le istruzioni per l'uso nelle diverse lingue. Una normale usura, per es. in corrispondenza del sigillo antiaderente, non viene coperta dalla garanzia.

Limitazioni della responsabilità

BEEM non fornisce alcuna garanzia in caso di danni diretti o indiretti dovuti a mancata osservanza delle istruzioni per l'uso, uso non regolare, trattamento non regolare o inopportuno, riparazioni eseguite non a regola d'arte, modifiche non autorizzate, impiego di pezzi di ricambio o componenti di terzi, impiego di parti aggiuntive o accessori non adeguati.

Für Ersatzteile oder bei Fragen und Problemen wenden Sie sich an unseren Kundenservice.
Please contact our customer service for replacement parts or if you have any questions or problems.
Pour les pièces de rechange ou en cas de questions ou de problèmes, s'adresser à notre SAV.
Para solicitar recambios, resolver dudas o solicitar ayuda técnica, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente.
Voor onderdelen of bij vragen en problemen kunt u contact opnemen met onze klantenservice.
Per pezzi di ricambio o in caso di domande o problemi rivolgersi al nostro centro di assistenza clienti.

BEEM GmbH
Abt. Kundenservice
Dieselstraße 19 - 21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany
eMail: kundenservice@beem.de
Fon: +49 (0)6003-91138888
Fax: +49 (0)6003-91139999
(Kosten laut Konditionen des
Vertragspartners für Festnetzanschlüsse
oder Mobilfunkanschlüsse)

2015-04-09 - BEEM - Cookware_alu_PTFE_with induction

©2015 by BEEM GmbH
Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d'erreurs d'impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Drukfouten voorbehouden.
Con riserva di errori di stampa.

Für Kundenservicestellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw dealer.
Per i centri di assistenza clienti al di fuori della Germania contattare il proprio rivenditore.